

SALADS

Σ Α Λ Α Τ Ε Σ

Shrimps and mango salad / 16

Wild arugula, escarole and avocado-lime dressing

Γαρίδες και μάνγκο Άγρια ρόκα, εσκαρόλ και ντρέσινγκ αβοκάντο λάιμ

Burrata salad / 14

With confit tomato, small mizuna salad on top and vinsanto glaze

Σαλάτα Burrata με κονφί ντομάτα και μικρή σαλάτα μίζουνα σε γλάσο βινσάντο.

Santorinian salad / 15

With soft cheese from Ios, capers and cherry tomatoes

Σαλάτα Σαντορίνης με Νιώτικο τυρί, κάπαρη και ντοματίνια

Roasted chicken lettuce salad / 14

Carob croutons, garlic dressing and parmesan flakes

Σαλάτα κοτόπουλο με γαλλικό μαρούλι, κρουτόν χαρούφι, ντρέσινγκ σκόρδου και φλύδες παρμεζάνας

The Greek salad / 13

With aged feta cheese, sea fennel, cucumber, kalamata olives and fresh onion

Χωριάτικη παραδοσιακή σαλάτα με βαρελίσια φέτα, κρίταμο, αγγούρι, ελιές καλαμών και φρέσκο κρεμμυδάκι

STARTERS

Ο Ρ Ε Κ Τ Ι Κ Α

Sea bass ceviche / 15

Sweet potatoes, corn, lime, coriander, chilly and fresh onion

Σεβίτσε λαβράκι, γλυκοπατάτα, καλαμπόκι, λάιμ, κόλιανδρο, τσίλι και φρέσκο κρεμμυδι

Open face pie / 12

With aubergine and smoked cheese with cherry tomatoes and basil

Ανοιχτή πίτα με μελιτζάνα, καπνιστό τυρί και ντοματίνια με βασιλικό

Cheese and potato croquets / 9

With anchovie mayo, toasted sesame, anchovies and grated parmesan

Πατατοκεφτέδες με γραβιέρα με μαγιονέζα ατζούγias, καβουρδισμένο σουσάμι, ατζούγιες και τριμμένη παρμεζάνα

Classic steak tartar / 14

with condiments and grilled bread

Κλασσικό ταρτάρ μοσχάρι με τα συνοδευτικά του και ψητό ψωμί σάρας

Brava's potato tempura / 9

with basil cream and tomato sauce

Πατάτες Brava's, τεμπούρα με κρέμα βασιλικού και σάλτσα ντομάτας

Shrimps tempura / 16

with wasabi-honey mayonnaise dressing and toasted sesame

Γαρίδες τεμπούρα με μαγιονέζα γουασάμπι-μέλι και καβουρδισμένο σουσάμι

— PASTA —
Ζ Υ Μ Α Ρ Ι Κ Α

Orzo pasta / 16
with grilled shrimps and tomato
Γαρίδες σάρας επάνω σε Κριθαρότο ντομάτας

Beetroot risotto / 15
with feta cream and roasted hazelnuts
Ριζότο παντζάρι με κρέμα φέτας και καβουρδιαμένα φουντούκια

Gnocchi pasta / 14
with carbonara sauce and wild mushroom powder
Ζυμαρικά Νιόκι με σάλτσα καρμπονάρας και πούδρα άγριων μανιταριών

Spaghetti / 11
with zucchini cream and choloro cheese
Σπαγγέτι με κρέμα κολοκύθι και κλωρό τυρί

— MAIN COURSES —
Κ Υ Ρ Ι Ω Σ Π Ι Α Τ Α

Glazed Beef cheeks / 21
Served with topinambur puree with truffle and glazed carrots
*Γλασαρισμένα μάγουλα μόσχου, σερβίρονται
με πουρέ αγκινάρας Ιερουσαλήμ
με τρούφα και καρότα γλασέ*

Salmon fillet / 22
Wrapped in fig leaf, served
with cucumber and caper and fava aioli
*Φιλέτο σολωμού τυλιγμένος σε φύλλο συκής συνοδευμένο από αγγούρι
και κάπαρη με δροσερό ντρέσινγκ και φάβα αγιολί*

Tagliata Beef skirt / 23
Grilled with chives hollandaise and crispy string potatoes
*Μοσχαρίσιο διάφραγμα στη σάρα, με ολανδέζ σχοινόηρασου
και τραγανές λεπτοκομμένες πατάτες*

Pork presa / 19
Potato puree, dry onion and apple ketchup
*Χοιρινή presa, πουρέ πατάτας, αποξηραμένο κρεμμύδι
και κέτσαπ μήλου*

Turkey patty / 16
With celery puree, in a warm ginger - orange vinegraitte
*Μπιφτέκι γαλοπούλας με πουρέ σελινόριζας
με ζεστή βινεγκρέτ τζίντζερ- πορτοκάλι*

—
Sea bass fillet / 24
with cherry tomatoes, herbs crust and carob-honey vinegraitte
*Φιλέτο λαβράκι με ντοματίνια σε κρούστα μυρωδικών
και βινεγκρέτ χαρουπόμελο*



DESSERTS

Melitini 10⁰⁰

White chocolate tart
with four spices and mastic
*Τάρτα λευκής σοκολάτας με τέσσερα
μπαχαρικά και μαστίχα*



Bougatsa 12⁰⁰

Crispy phyllo, vanilla cream
and chocolate soup
*Τραγανό φύλλο, κρέμα βανίλιας
και σούπα σοκολάτας*



Dark chocolate bar 9⁰⁰

and forest fruit ice cream
with Candied pop-corn
& Salty butter Scotch
*Μπάρα Μαύρης σοκολάτας
και παγωτό κόκκινων φρούτων
με καραμελωμένο ποπ-κορν
από αλμυρή καραμέλα*



Seasonal Fruit Salad 10⁰⁰

Φρουτοσαλάτα εποχής

